

User Manual

4-Quart & 6-Quart Electric Ice Cream Maker

Manual de Instrucciones

Fabricador Eléctrico de Helado de 4-6 Cuartos de Galón

www.sunbeam.com

P.N. 151994 Rev. 1
9100200001337

PRECAUCIONES IMPORTANTES

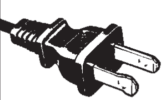
Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar.
2. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o motor en agua u otro cualquier líquido.
3. Mantenga una vigilancia estrecha de la unidad cuando se use cerca de niños.
4. Para desconectar, retire el enchufe del toma corriente. Desenchufe cuando no esté en uso, o antes de prenderlo o sacar las partes, y antes de limpiarlo.
5. Evite tocar las partes cuando estén en movimiento.
6. No utilice ningún artefacto cuando el cable o el enchufe estén dañados o después que esté fallando el artefacto, o se haya caído o dañado de alguna forma. Vea la garantía para devolverlo para su revisión, reparación, o para su ajuste eléctrico o mecánico. El artefacto solo debe recibir servicio de agentes autorizados.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por la compañía manufacturera puede causar fuego, choque eléctrico o lesiones.
8. No use al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o del mostrador, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
10. No utilice el artefacto con otros fines de los que se debe usar.
11. No opere el Fabricador de Helado mientras esté vacío. Siempre tenga mezcla de helado dentro del ENVASE PARA HELADO cuando enchufe su artefacto.
12. No utilice cable de extensión.

GUARDE ESTE INSTRUCTIVO

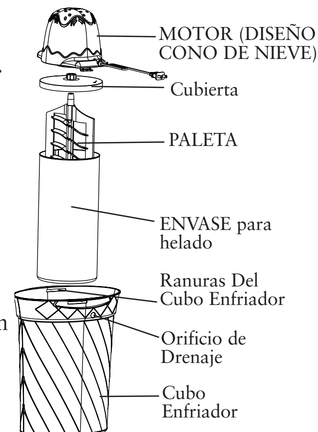
Este aparato es para **USO DOMESTICO SOLAM ENTE.** En el interior no hay piezas a las que el usuario les pueda dar mantenimiento. El motor de la unidad no necesita lubricación. No intente dar mantenimiento ni reparar este producto.

ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista califi cado. No intente modifi car el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está fl ojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.

Conozca su Fabricador de Helado



- **MOTOR (DISEÑO CONO DE NIEVE)**
  Montado en la parte superior. Engrana la PALETA y cierra hasta el cubo enfriador.
- **CUBIERTA**
  La pestaña de la CUBIERTA encaja sobre la ranura del ENVASE DE HELADO.
- **PALETA**
  El extremo superior encaja dentro del orificio del centro de la CUBIERTA y engrana en el MOTOR.
- El recipiente contiene la mezcla de helado.
- **ORIFICIO DE DRENAJE**
  Permite que el agua salina fluya libremente fuera del CUBO ENFRIADOR.
- **CUBO ENFRIADOR**
  Las pestañas del MOTOR se ajustan a las RANURAS del CUBO ENFRIADOR Mantiene la sal de roca y el hielo.

Como Usar su Fabricador de Helado

NOTA: Antes de usarlo por primera vez, lave todas las partes excepto la EL MOTOR (vea “ COMO LIMPIAR SU FABRICADOR DE HELADO’”).

1. Empiece con el ENVASE DE HELADO fuera del CUBO ENFRIADOR. Vierta el helado pre-mezclado de la receta o la mezcla dentro del ENVASE DE HELADO. Llene el ENVASE DE HELADO solo hasta 3/4 de capacidad, ya que la mezcla se va a expandir mientras se congela.
2. Inserte la PALETA, asegúrese que esté centrado dentro del ENVASE.
3. Coloque la CUBIERTA sobre el ENVASE DE HELADO, asegúrese que el extremo superior de la PALETA entre dentro del orificio de la CUBIERTA.

4. Coloque el ENVASE DE HELADO cubierto en el CUBO ENFRIADOR.
5. Coloque el MOTOR sobre el ENVASE DE HELADO asegurándose que el extremo de la PALETA engrane en el orificio debajo del MOTOR. Rote si es necesario suavemente el MOTOR hasta que las pestañas debajo del MOTOR estén completamente insertadas en las RANURAS DEL ENFRIADOR. Una vez que todas las pestañas estén insertadas, rote completamente el MOTOR en sentido contrario al reloj para asegurarla al enfriador.
6. Enchufe el cable eléctrico. El Motor automáticamente se prenderá y ENVASE DE HELADO empezará a girar. NOTA: La PALETA no rotará; solamente va a rotar el ENVASE DE HELADO.
7. Mientras el fabricador de helado está en marcha, distribuya 2 pulgadas de hielo alrededor de la parte inferior del CUBO ENFRIADOR. Después espolvoree aproximadamente 1/4 de taza de SAL DE ROCA uniformemente sobre la capa de hielo. (Vea " Puntos Importantes"en la próxima página).

DEBE USARSE SAL DE ROCA. PARA MEJORES RESULTADOS USE SAL DE ROCA RIVAL	**TAMAÑO DEL CUBO ENFRIADOR**	
	4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
Cantidad total necesaria de SAL DE ROCA	3 Tazas	4 Tazas
Cantidad total necesaria de HIELO TRITURADO	5-10 lbs.	10-15 lbs.
Tiempo aproximado de batido hasta que el helado esté listo	30 mins	40 mins

8. Continúe añadiendo capas de hielo y SAL DE ROCA hasta que el nivel del hielo alcance el tope del ENVASE DE HELADO rotando.
9. El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 30-40 minutos o hasta que se obtenga la consistencia deseada. Nota: El Motor no se va a detener automáticamente cuando el helado esté listo. Para revisar la consistencia, desenchufe, libere el MOTOR y retírelo junto con la CUBIERTA. Vuelva a colocar el MOTOR y la CUBIERTA y enchufe para continuar batiendo.

NOTA: Si el fabricador de helado se detiene antes que se complete el proceso (aproximadamente 30-40 minutos), hay que revisar si algunos cubos grandes de hielo se quedaron atascados en el envase de helado al rotar. (Vea “ Puntos Importantes”)

10. Cuando se alcance la consistencia deseada del helado, desenchufe la unidad y retire el MOTOR. Limpie cuidadosamente para remover toda sal y agua antes de destapar la CUBIERTA. Levante la PALETA y con una espátula de goma raspe completamente. El Helado se puede comer inmediatamente como un helado blando o puede ser Endurecido y Madurado posteriormente de acuerdo a las instrucciones de la siguiente página.

Como Madurar y Endurecer Helado

MÉTODO DE CONGELAMIENTO DEL CUBO ENFRIADOR

1. Llene el ENVASE DE HELADO con helado fresco recién mezclado y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.
2. Vuelva a colocar el ENVASE DE HELADO dentro del CUBO ENFRIADOR vacío.
3. Vuelva a colocar hielo fresco y SAL DE ROCA en capas dentro del CUBO ENFRIADOR (vea “ Como Usar su Fabricador de Helados” sección previa) cubriendo todo el ENVASE DE HELADO incluyendo la CUBIERTA.
4. Cubra el CUBO ENFRIADOR con una toalla doblada o varios papeles de periódico para aislamiento y permita que se endurezca por dos a tres horas. El tiempo de endurecimiento varía de acuerdo al tipo de mezcla para helado que se utilice.

MÉTODO DE CONGELAMIENTO CASER

ENVASE para helado:

1. Llene el ENVASE DE HELADO con helado fresco recién mezclado y coloque la CUBIERTA. Ponga una cubierta de papel plástico sobre la CUBIERTA y asegure con una liga de goma.

2. Coloque el ENVASE DE HELADO solamente (no el CUBO ENFRIADOR) en un congelador casero por varias horas.

Contenedores de Plástico:

1. Ponga el helado fresco recién mezclado en un contenedor de plástico; deje 1/2 de pulgada para expandirse. Cubra con una tapa ajustada.
2. Colóquelo en un congelador casero por varias horas.

Como Limpiar su Fabricador de Helado

MOTOR (DISEÑO CONO DE NIEVE): Desenchufe. Nunca sumerja el MOTOR en agua. Limpie con un paño levemente empapado en agua.

ENVASE DE HELADO, CUBIERTA Y PALETA: Lave en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque completamente. Importante: EL ENVASE DE HELADO debe ser secado con una toalla; si se deja “secar al aire libre”, pueden aparecer manchas de agua. No le ponga la CUBIERTA hasta que el envase de helado no esté seco. No coloque ninguna de las partes en el lavaplatos.

CUBO ENFRIADOR DE HELADO: Después de cada uso, limpie completamente y remueva el agua salina residual.

Puntos Importantes

PARA TENER UN HELADO SUAVE Y CREMOSO: Siga las instrucciones de las cantidades de agua y sal indicadas. A medida que el hielo se derrite y el nivel de hielo desciende, agregue pequeñas cantidades de hielo y SAL DE ROCA para mantener el nivel original.

PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO: Desenchufe el cable eléctrico y manualmente dele vueltas al envase de helado varias veces. Enchufe nuevamente para iniciar el proceso de batido. Si continúa el atascamiento, añada 2 tazas de agua al CUBO ENFRIADOR.

HELADO El helado debe estar batiéndose aproximadamente entre 25-30 minutos o hasta que se tenga la consistencia deseada. El Motor no se detendrá automáticamente cuando el helado esté listo. Si el motor se detiene, favor siga las instrucciones mencionadas antes” PARA AFLOJAR EL HIELO ATASCADO”.

ORIFICIO DE DRENAJE: Revise frecuentemente para asegurarse que el exceso de agua salina fluya libremente a través del ORIFICIO DE DRENAJE. Un drenaje atascado podría dejar que el agua salina se colara dentro del ENVASE DE HELADO y arruinaría el helado.

SEGURIDAD DE APAGADO AUTOMÅTICO: Si el motor se recalienta se apagará. Para reiniciar el fabricador de helados, hay que seguir los siguientes pasos:

2. Espere por lo menos 20 minutos para que el motor se enfríe.
3. Enchufe y proceda a operarlo normalmente.

Preguntas? Contáctenos por favor en www.sunbeam.com o en 1-800-458-8407

Recetas

HELADOS CASEROS DELICIOSOS

Para helados de delicioso sabor casero, use las Mezclas para Helado Rápidas y Fáciles de Sunbeam™ para crear sus recetas favoritas. Son rápidas, fáciles y saben deliciosas! Las Mezclas para helado de Sunbeam™ están empaquetadas en cómodos paquetes de 8 oz. Cada paquete hace hasta 2 cuartos galón de helado delicioso. Se consigue en muchas tiendas al detal o para mayor información visite www.sunbeam.com.

Las Recetas

SUGERENCIA PARA RECETAS BAJAS EN GRASA

Para reducir el contenido de grasa, sustituya leche de 1% en lugar de leche entera, leche entera en lugar de crema de leche, leche evaporada descremada en lugar de crema para batir. Los productos lácteos altos en grasa-como crema para batir-crean un postre suave, rico y cremoso. Los que son bajos en grasa crean postres más ligeros con una mínima diferencia en textura.

NOTA: Use los ingredientes que correspondan al Cuarto de Galón de su unidad.

HELADO DE VAINILLA A LA ANTIGUA

4 Cuartos de Galón
2¼ tazas de azúcar
¼ taza más 2 cucharadas de harina
½ cucharadita de sal
5 tazas de leche
4 huevos, batidos
4 tazas de crema para batir
2 cucharadas de extracto de vainilla

6 Cuartos de Galón
3½ tazas de azúcar
½ taza de harina
¾ cucharadita de sal
7 tazas de leche
6 huevos, batidos
6 tazas de crema para batir
3 cucharadas de extracto de vainilla

Combine el azúcar, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minutos o hasta que espese, revolviendo constantemente.

Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; retírelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Congele como se indica.

Galletas y Helado de Crema: Desmorone las galletas de sándwich de chocolate (25 galletas para 4 cuartos de galón, ó 40 galletas para 6 cuartos de galón) dentro de la mezcla antes de congelar.

Helado de Café: Combine café instantáneo (4 cucharadas para 4 cuartos de galón, ó 6 cucharadas para 6 cuartos de galón)con azúcar, harina y sal. Continúe según las instrucciones.

HELADO DE NUECES NEGRAS CON CANELA

4 Cuartos de Galón

4 tazas de crema para batir
4 tazas de crema de leche
2 tazas de azúcar
2½ tazas de nueces negras picadas
1 cucharada de extracto de vainilla
1 cucharadita de canela
½ cucharadita de sal

6 Cuartos de Galón

6 tazas de crema para batir
6 tazas de crema de leche
3 tazas de azúcar
3¾ tazas de nueces negras picadas
1½ cucharada de extracto de vainilla
1½ cucharadita de canela
¾ cucharadita de sal

Combine todos los ingredientes. Cubra; refrigere 30 minutos. Congele según las instrucciones.

HELADO DE CHOCOLATE

4 Cuartos de Galón

2⅔ de taza de azúcar
2 cucharadas de maicena
½ cucharadita de sal
6 tazas de leche
4 huevos, batidos
6 cuadritos de chocolate semidulce, derretido
1⅓ de taza de crema de leche
2 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla

6 Cuartos de Galón

4 tazas de azúcar
3 cucharadas de maicena
¾ cucharadita de sal
9 tazas de leche
6 huevos, batidos
9 cuadritos de chocolate semidulce, derretido
2 tazas de crema de leche
3 tazas de crema para batir
1 cucharada de extracto de vainilla

Combine el azúcar, maicena y sal en una olla. Gradualmente añádale la leche.

Cocine a fuego mediano hasta que la mezcla empiece a hervir, revolviendo constantemente. Gradualmente añada 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Añádaselo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine y revuelva a fuego lento hasta que espese ligeramente (como 2 minutos). Añada revolviendo el chocolate derretido. Bata con una batidora hasta que la mezcla quede suave. Añada revolviendo la crema de leche, la crema para batir y la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica.

HELADO CON PEDACITOS DE CHOCOLATE

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
2½ taza de leche	4 taza de leche
2¾ de taza de azúcar	3¾ de taza de azúcar
1 cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal
2½ tazas de crema de leche	4 tazas de crema de leche
1½ cucharadita de extracto de vainilla	2 cucharadita de extracto de vainilla
6 tazas de crema para batir	9½ tazas de crema para batir
12 oz. (2 tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos	18 oz. (3 tazas) chocolate semidulce rallado o en pedacitos

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Después de retirar la PALETA, revuélvalo inmediatamente con el chocolate.

Pedacitos de Chocolate y Menta: Agregue extracto de menta (2 cucharaditas para 4 cuartos de galón, o 1 cucharada para 6 cuartos de galón) y colorante verde para comida (½ cucharadita para 4 cuartos de galón, o ¾ de cucharadita para 6 cuartos de galón) a la mezcla antes de refrigerar. Proceda como se indica.

HELADO DE VAINILLA

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego.

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
2 tazas de leche	3 tazas de leche
1¾ tazas de azúcar	2¾ tazas de azúcar
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
2 tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
1 cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir

Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

Fresa: Añada puré de fresa (4 tazas para 4 cuartos de galón, o 6 tazas para 6 quart) cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

Banana: Añada puré de bananas (3 tazas para 4 cuartos de galón, ó 4 tazas para 6 cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

Melocotón: Añada puré de melocotón (4 tazas para 4 cuartos de galón, o 6 tazas para 6 quart) cuartos de galón) a la mezcla fría antes de congelar.

HELADO ROCKY ROAD

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
2 tazas de leche	3 tazas de leche
6 cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce	9 cuadritos (1 oz. cada una) de chocolate semidulce
1¾ tazas de azúcar	2¾ tazas de azúcar
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
2 tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
1 cucharada de extracto de vainilla	2 cucharada de extracto de vainilla
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 tazas de mini marshmallows	3 tazas de mini marshmallows
1½ tazas de pedacitos de chocolate	2¼ tazas de pedacitos de chocolate
1 taza de nueces (pecan) picadas	1½ taza de nueces (pecan) picadas

Combine la leche y el chocolate en una olla. Revolviendo continuamente, cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate. Retire del fuego. Agregue el azúcar y la sal. Revuelva hasta disolver. Revuelva con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE MENTA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
2½ tazas de leche	4 tazas de leche
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de sal	1¼ cucharadita de sal
2½ tazas de crema de leche	4 tazas de crema de leche
1½ cucharaditas de extracto de vainilla	2 cucharaditas de extracto de vainilla
6 tazas de crema para batir	9 tazas de crema para batir
2 tazas de caramelo de menta	3 tazas de caramelo de menta

Caliente la leche hasta que burbujee en los bordes de la olla. Retire del fuego. Añada azúcar y sal. Revuelva hasta disolver. Añada revolviendo la crema de leche, vainilla y la crema para batir. Cubra y refrigere 30 minutos. Coloque los caramelos de menta en una bolsa de plástico. Pártalos en piezas grandes (como de ¼ de pulgada) con un rodillo o mazo. Añádalo a la mezcla fría revolviendo. Congele como se indica.

HELADO CON FUDGE DE PRALINE DE ALMENDRA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
2¼ de tazas de azúcar morena clara	3½ de tazas de azúcar morena clara
¼ de taza más 2 cucharadas de harina	½ taza de harina
½ cucharadita de sal	¾ cucharadita de sal
5 tazas de leche	7 tazas de leche
4 huevos, batidos	6 huevos, batidos
4 tazas de crema para batir	6 tazas de crema para batir
2 cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla
2 tazas de almendras	3 tazas de almendras
3 cucharadas de mantequilla	5 cucharadas de mantequilla
1 taza de cubierta de fudge de chocolate	1½ taza de cubierta de fudge de chocolate

Combine el azúcar, harina y sal en una olla. Gradualmente échele la leche. Cocine a fuego mediano aproximadamente por 15 minuto o hasta que espese, revolviendo constantemente. Gradualmente vierta 1 taza de la mezcla caliente dentro de los huevos batidos. Agregue la mezcla de huevo a la mezcla caliente que quedaba, revolviendo constantemente. Cocine 1 minuto; sáquelo del calor. Refrigere por 2 horas. Combine la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo grande; agregue la mezcla fría, revolviendo con un batidor de alambre. Saltee las almendras en mantequilla sobre fuego bajo durante 5 minutos. Revuélvalo dentro de la mezcla de helado. Congele según las instrucciones. Haga remolinos con la cubierta de fudge de chocolate dentro del helado después que se haya detenido el proceso de batido. (**NOTA:** Esto es más fácil de hacer si pasa al helado dentro de otro contenedor de plástico.)

SORBETE DE SIDRA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
4 tazas de sidra o jugo de manzana	6 tazas de sidra o jugo de manzana
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de clavo entero	1½ cucharadita de clavo entero
4 palitos de canela enteros	6 palitos de canela enteros
4 tazas de salsa de manzana sin dulce	6 tazas de salsa de manzana sin dulce
2 tazas de jugo de cranberry	3 tazas de jugo de cranberry
¼ de taza de jugo de limón	⅓ de taza de jugo de limón

Combine la sidra/jugo de manzana, azúcar, clavo y canela en una olla. Hiérvalo sobre fuego mediano, revolviendo ocasionalmente. Hierva 5 minutos. Retire del fuego. Retire el clavo y la canela con una cuchara tipo colador; deséchelos. Añade y revuélvalos con la salsa de manzana y los jugos de limón y cranberry. Cubra y refrigere 1 hora. Congele como se indica.

DELICIA DE FRESA GRANIZADA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2 cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas	3 cuartos de galón de fresas frescas o congeladas, descongeladas
1 taza de azúcar	1½ taza de azúcar
2 tazas de agua	3 tazas de agua
2 cucharadas de jugo de limón	3 cucharadas de jugo de limón

Haga un puré con las frases y combine con el azúcar. Deje reposar por 2 horas. Agregue el agua y el jugo de limón. Cubra. Refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

SORBETE DE SIDRA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
3 tazas de leche descremada	4½ tazas de leche descremada
1½ taza de azúcar	2¼ taza de azúcar
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
9 tazas de leche entera	13½ tazas de leche entera
1½ de extracto de vainilla	2¼ de extracto de vainilla

Mezcle muy bien todos los ingredientes. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica. Revuelva después de congelado para mezclar bien por si acaso la leche descremada no se congeló del todo.

DELICIA DE FRESA GRANIZADA

4 Cuartos de Galón	6 Cuartos de Galón
2½ tazas de leche descremada	3¾ tazas de leche descremada
8½ tazas de leche entera	12¾ tazas de leche entera
4 cuadritos de chocolate semidulce	6 cuadritos de chocolate semidulce
2⅔ tazas de azúcar	4 tazas de azúcar
1 cucharadita de sal	1½ cucharadita de sal
2 cucharaditas de extracto de vainilla	2 cucharaditas de extracto de vainilla

Mezcle la leche descremada y la entera en una olla. Agregue el chocolate. Cocine a fuego mediano hasta que se derrita el chocolate revolviendo constantemente. Retire del fuego. Añada el azúcar y la sal. Mezcle con la vainilla. Cubra y refrigere por 2 horas. Congele como se indica. Revuelva después de congelado para mezclar bien por si acaso la leche descremada no se congeló del todo.

HELADO DE YOGURT DE NUEZ CON CANELA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
8 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
1 cucharadita de canela	1 cucharadita de canela
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de nueces picadas	3 tazas de nueces picadas

Mezcle bien el yogurt, el azúcar, la canela y la sal en un recipiente redondo. Agregue la crema de batir y la vainilla revolviendo. Añada las nueces. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE FRESA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
8 tazas de yogurt natural	12 tazas de yogurt natural
3 tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas	4½ tazas de fresas congeladas en su syrup y en rodajas, previamente descongeladas
1½ taza de azúcar	2¼ taza de azúcar
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir

Mezcle muy bien todos los ingredientes en un recipiente redondo. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE PIÑA COLADA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
8 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
1 taza de azúcar	1½ taza de azúcar
2 latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)	3 latas de piña aplastada, sin escurrir (15¼ oz.)
1 lata de crema de coco (lata de 15 oz.)	1½ lata de crema de coco (lata de 15 oz.)
1 taza de crema para batir	1½ taza de crema para batir
1½ taza de esencia con sabor a ron	2¼ taza de esencia con sabor a ron

Mezcle muy bien el yogurt y el azúcar en un recipiente redondo. Agregue revolviendo los demás ingredientes. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE CEREZA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
4 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas	6 tazas de cerezas dulces frescas o congeladas, sin semilla y descongeladas
8 tazas de yogurt natural	12 tazas de yogurt natural
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
1¼ de taza de azúcar	1¾ de taza de azúcar
2 cucharadas de extracto de vainilla	3 cucharadas de extracto de vainilla

Haga un puré con la mitad de las cerezas. Coloque aparte el resto. Combine el puré de cerezas con el yogurt, crema de batir, azúcar y vainilla. Cubra y refrigere por 30 minutos. Congele como se indica. Retire el PALETA y revuélvale las cerezas que había apartado antes de endurecer y madurar.

HELADO DE YOGURT DE ARÁNDANO

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
5 tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados	8 tazas de blueberries frescos o congelados, descongelados
5 tazas de yogurt natural	8 tazas de yogurt natural
2 tazas de crema de leche	3 tazas de crema de leche
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar

Aplaste los blueberries y mezcle con los otros ingredientes. Cubra y refrigere 30 minutos. Congele como se indica.

HELADO DE YOGURT DE BANANA

4 Cuartos de Galón	**6 Cuartos de Galón**
8 tazas de yogurt de vainilla	12 tazas de yogurt de vainilla
2 tazas de azúcar	3 tazas de azúcar
¼ cucharadita de sal	¼ cucharadita de sal
2 tazas de crema para batir	3 tazas de crema para batir
2 cucharaditas de extracto de vainilla	1 cucharaditas de extracto de vainilla
2 tazas de bananas maduras aplastadas	5¼ tazas de bananas maduras aplastadas

Mezcle muy bien el yogurt, el azúcar, la sal, la crema de batir y la vainilla en un recipiente redondo. Cubra y refrigere por 30 minutos. Añada las bananas a la mezcla fría antes de congelar. Congele como se indica.

Garantía Limitada de 1 Año

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.



For product questions:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.458.8407

Canada: 1.800.667.8623

www.sunbeam.com

Para preguntas sobre los productos llame:

Sunbeam Consumer Service

EE.UU.: 1.800.458.8407

Canadá: 1.800.667.8623

www.sunbeam.com

Printed in China | Impreso en China
GCDS-SUN27525-AB | FRSBBK04_FRSBBK06_12ESM1